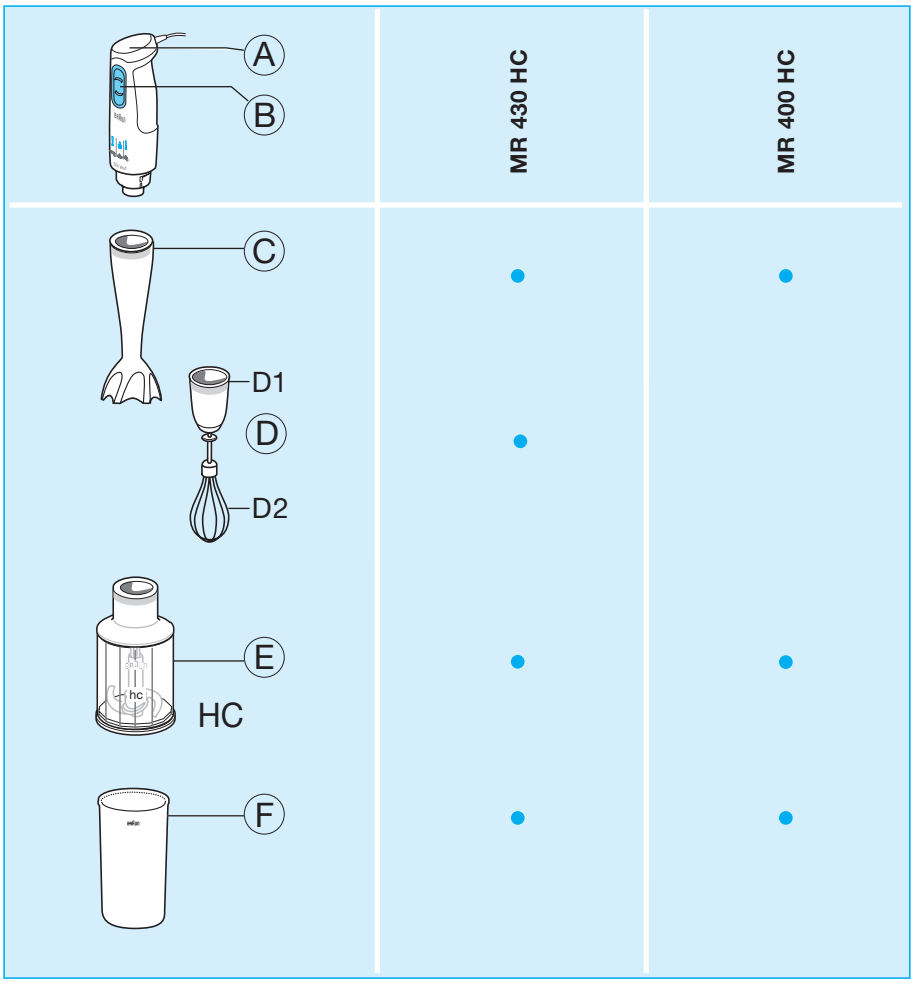
BRAUN

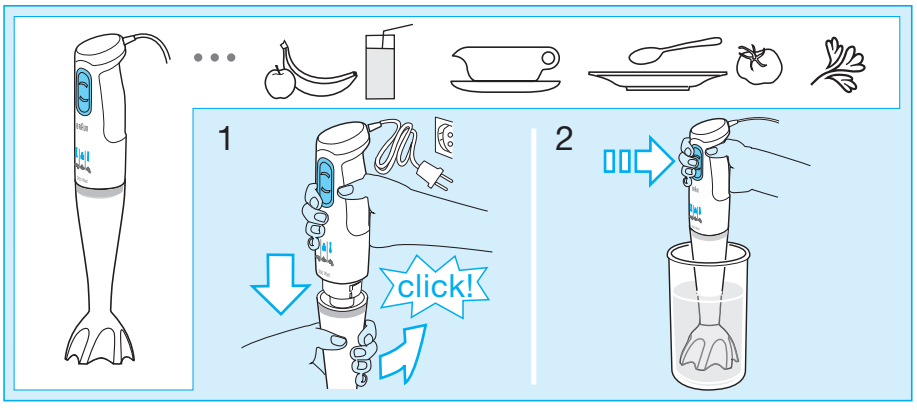
MR 430 HC Plus
MR 400 HC Plus

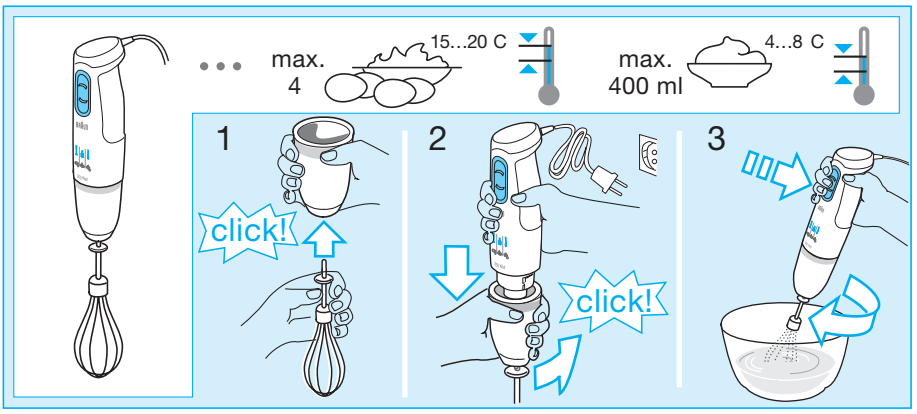
Multiquick/Minipimer

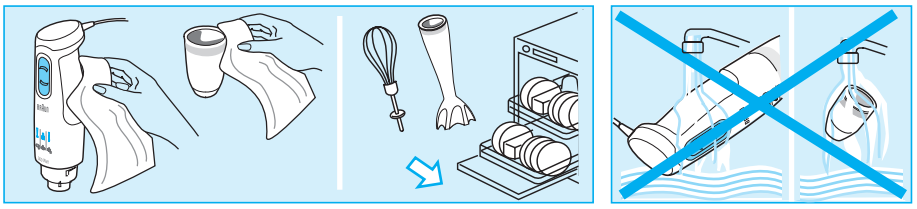
Type 4179

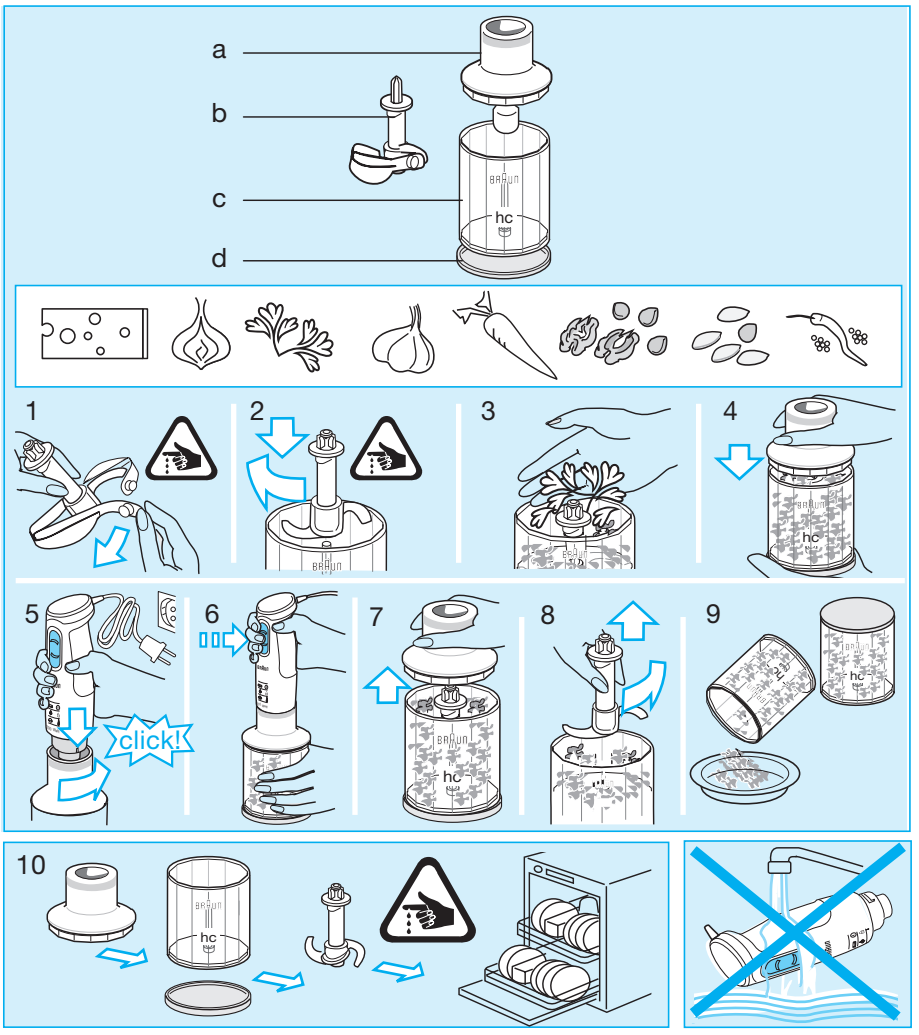
4-163-354/01/VIII-07/M
Korea/GB


A
B
MR 430 HC
MR 400 HC
C
D1
D
D2
E
hc
HC
F


1
click!
2


max.
4
15...20 C
max.
400 ml
4...8 C
1
click!
2
click!
3





HC

	max.	+/-
	70 g	5 sec
	80 g	20 sec
	50 g	6 x 1 sec
	20 g	6 x 1 sec
	7	5 x 1 sec
	80 g	12 x 1 sec
	80 g	12 x 1 sec
	150 g	12 x 1 sec
	90 g	+ 25 ml 45 sec

한국어

브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 모든 브라운 제품은 엄격한 품질관리와 기능 테스트를 거친 제품이며 소비자 여러분의 생활을 위한 우수한 디자인의 제품입니다. 앞으로 본 제품을 사용하는 즐거움을 많이 누리시길 바랍니다.

주의사항

- 본 제품을 사용하시기 전에 주의사항을 숙지하시기 바랍니다.
- 날카로운 칼날 부분을 조심하십시오.
- 자리를 비우거나, 제품의 조립, 분해, 세척 또는 보관 전에는 항상 플러그를 뽑아주십시오.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하여 주십시오.
- 모터 부분Ⓐ과 거품기 기어 부분(D1)은 절대로 물에 씻거나 담그지 않도록 유의하십시오.
- 브라운 제품은 해당 안전기준을 통과한 제품입니다. 고장시 수리나 전선코드의 교체는 반드시 브라운 서비스센터에 문의하십시오. 잘못된 수리나 무자격자에 의한 수리는 사고를 유발하거나 사용자가 다칠 우려가 있습니다.
- 플러그를 전원에 연결하기 전 제품 하단에 표기된 전압과 가정내의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 본 제품은 일반 가정용으로 제작된 제품입니다.
- 비이커Ⓕ와 초퍼용기는 전자레인지에 사용하실 수 없습니다.
- 정기적으로 전기코드의 손상 여부를 점검하시고, 손상되었거나 작동이 안될 경우 위험하니 더 이상 사용하지 마십시오. 손상된 코드는 가까운 브라운서비스센터 (대우전자서비스 1588-1588)로 문의해 주십시오.
- 제조 일시를 확인하기 위해서는 핸들 접합부의 로트번호를 참고하시기 바랍니다. 첫자리는 제조년도의 마지막 숫자를 나타내며, 다음 두 자리 숫자는 제품이 생산된 주를 표시합니다. 예 : 429 – 이 제품은 2004년 29주차에 생산된 제품입니다.

각 부분의 명칭

Ⓐ 모터 부분
Ⓑ 작동 스위치
Ⓒ 블렌터 자루
Ⓓ 거품기
Ⓔ HC 초퍼
Ⓕ 투명 용기

핸드블렌더 사용법

핸드블렌더는 소스, 수프, 마요네즈, 이유식, 혼합음료, 밀크쉐이크 등을 만들 때 적합합니다.

1. 모터 부분Ⓐ을 블렌더 자루Ⓒ를 끼우고 잠길 때 까지 돌리십시오.
2. 핸드블렌의 칼날이 음식물에 완전히 잠기고 나서 작동 스위치Ⓑ를 돌립니다.

핸드블렌더는 투명한 비이커Ⓕ에서 사용하시면 편합니다. 하지만 브라운 제품은 고유의 튐방지 커버가 음식물이 튀는 것을 방지하기 때문에 넓은 용기에 그냥 쓰셔도 무방합니다. 소스, 죽 등을 조리하실 때 냄비에 직접 넣고 블렌더를 작동하시면 됩니다. 하지만 안전을 위해 냄비를 잠시 렌지에서 분리시켜서 작동하는 것이 좋습니다.

사용예 : 마요네즈 만드는 법
200–250ml의 식용유
계란 1개
1 테이블 스푼의 식용유나 레몬즙
소금, 후추 약간

위의 재료를 비이커에 넣고 핸드블렌더를 비이커에 깊이 넣은 후에 작동합니다. 재료가 안에서 완전히 섞이면 계속 작동하면서 블렌더 자루를 천천히 들어올리면서 마요네즈를 완성합니다.

거품기 사용법

거품기는 휘핑 크림 만들기, 달걀 흰자 풀기, 반죽 재료 및 미리 조제된 디저트 재료를 섞기에 사용하십시오.

1. 거품기Ⓓ를 모터 부분에 완전히 잠길 때까지 돌려 끼우십시오.
2. 거품기(D1)를 용기에 넣은 후 스위치Ⓐ를 누르시면 작동합니다.
3. 사용 후 거품기 기어 부분을 모터 부분에서 돌려서 분리합니다. 그런 다음 거품기를 기어부분에서 잡아당겨 분리시키십시오.

더 효과적인 사용을 위해_

- 넓은 용기를 사용하십시오.
- 한 번 사용시 차가운 휘핑크림은 400ml까지,
- 계란 흰자는 4개까지 사용하는 것을 권장합니다.
- 거품기를 시계방향으로 저으면서 사용하십시오.

초퍼 사용법

초퍼는 육류, 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근, 호두, 아몬드 등을 다지는 데 적합합니다.

주의 :
얼음, 원두커피, 육두구같이 너무 딱딱한 재료는 갈지 마십시오.

1. 초퍼 칼날(b)의 플라스틱 커버를 조심스럽게 벗겨 내십시오.
2. 주의 : 칼날(b)이 매우 날카롭습니다. 항상 플라스틱부분을 잡아 주십시오. 칼날은 초퍼(c) 밑면 중앙의 핀에 잘 맞춰서 꽂아 주십시오. 칼날을 옆으로 돌려보아서 잘 맞춰 졌는지 확인하십시오. 초퍼(c)는 안전사고를 방지하기 위해 항상 미끄럼방지용 패드(d)위에서 사용하십시오.
3. 초퍼 안에 식품을 넣어 주십시오.
4. 커버(a)로 덮어 주십시오.
5. 모터 부분Ⓐ을 커버에 잘 맞춰서 끼워 주십시오.
6. 작동 스위치Ⓑ를 누르면 작동됩니다. 초퍼 작동중에는 한 손으로 핸들을 잡고 한 손으로 초퍼를 잡아서 안정감있게 사용하십시오.
7. 사용이 끝나면 먼저 핸들을 돌려서 빼 냅니다.
8. 그리고 커버(a)를 벗깁니다.
9. 조심스럽게 칼날(b)을 제거합니다.
10. 초퍼에서 다져진 음식물을 꺼내서 조리에 활용합니다.

청소

모터 부분Ⓐ과 거품기 기어 부분(D1)은 반드시 젖은 헝겊을 이용하여 닦아 주십시오. 하지만 절대 물 속에 담그지 마십시오. 다른 모든 부분은 식기 세척기로 세척하셔도 됩니다.
그러나 소금기 있는 음식을 가공한 후에는 곧바로 칼날을 헹구셔야 합니다. 식기 세척기 사용시 클리너 혹은 석회질 제거제를 과다 사용하지 않도록 주의하십시오.

당근처럼 색깔이 있는 재료를 가공할 때에는 핸드블렌더의 플라스틱 부분이 변색될 수 있으므로 식용유로 이 부분을 문지른 후 식기 세척기에 세척하십시오.

품질 보증

- 본 제품은 **구입일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.
- 1년간의 품질 보증기간 동안 제품 자체나 생산과정에서 비롯된 불량품은 상태에 따라 무료보수 또는 교환해 드립니다.
- 보증기간 내에라도 소비자의 귀책사유에 의한 파손 (전압을 잘못 사용한 경우, 부적절한 전원 플러그에 연결한 경우, 사용 중 파손 등), 정상적인 마모, 사용에 지장이 없는 경미한 결함 등은 무상수리 또는 교환이 적용되지 않습니다.
- 브라운 서비스 센터가 아닌 다른 곳에서 수리를 하였거나 브라운 정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우에는 품질보증 대상에서 제외됩니다. 그리고 본 제품의 구입일자가 판매점에 의해 혹은 구입시의 영수증에 의해 확인되어야만 정상적인 품질 보증품으로 인정됩니다. **(구입시 영수증을 잘 보관하시어 애프터 서비스 시 불이익이 없도록 하십시오.)**
- 애프터 서비스를 받으셨더라도 원래의 품질보증기간이 연장되는 것은 아닙니다.

브라운 제품의 보상기준은 재정경제부고시 소비자 피해보상규정에 따릅니다.
A/S 문의: 1588–1588
가까운 대우일렉 서비스 센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운제품:
전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.
http://www.braun.com
http://www.braun.co.kr

품질보증서

본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다.
아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일		보증기간	구입일로부터 1년
고객		판매점	

한국 피앤지 판매 (유)
서울시 강남구 도곡2동 467-2
전화 080-600-0000 (수신자부담)

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.
We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution
Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

- The blades are very sharp!
- Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the gear attachment (D1) under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The mixing beaker Ⓕ is not microwave-proof.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch
Ⓒ Shaft with blade
Ⓓ Gear attachment (D1) for whisk (D2)
Ⓔ «HC» chopper
Ⓕ Mixing beaker

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the shaft with blade Ⓒ and turn until it locks.
2. To avoid splashing, insert the handblender into the vessel first, only then press switch Ⓑ.

You can operate the handblender in the mixing beaker Ⓕ, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

Recipe example: Mayonnaise
200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
Salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker, switch it on and keep it in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

How to operate your whisk

Use the gear attachment with whisk only for whipping cream, beating eggwhites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (D2) into the gear attachment (D1) until it locks.
2. Then insert the motor part Ⓐ into the gear attachment (D1) until it locks.
3. Insert the whisk into the vessel and only then press switch to operate it.

For best results:
- Use a wide vessel.
- Only whip up to 400 ml chilled cream.
- Only whip up to 4 eggwhites.
- Move the whisk clockwise.

How to use your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc. Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see table page 3). Remove stalks and un-shell nuts.

N.B.:
Beef: before chopping, all bones, tendons and gristle should be removed.
Do not chop ice cubes or extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans, chocolate and grains.

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b).
2. Caution: the blade (b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c), press it down and turn 90° until it locks. Always place the chopper bowl (c) on the anti-slip base (d).
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Put the upper part (a) on the chopper bowl.
5. Insert the motor part Ⓐ in the upper part (a) and turn until it locks.
6. Press switch Ⓑ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper with the other.
7. First remove the motor part.
8. Then remove the upper part (a).
9. Carefully take out the blade (b). (You may have to turn the blade slightly.)
10. Then remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as an air-tight lid for the chopper bowl.

Cleaning

After use, remove the shaft with blade or the chopper. Clean the motor part Ⓐ and the gear attachment (D1) with a damp cloth only. All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades of the shaft and the chopper right away. Also, be careful not to use in your dishwasher an overdose of cleaner and decalcifier.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning.

Subject to change without notice.

This product conforms to the European Directives EMC 2004/108/EC and Low Voltage 2006/95/EC.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.